

Newsletter aprile 2016

*Il settore della panificazione nel 2015 ha registrato la nascita di 2.028 nuove imprese a fronte della cessazione di 2.923 attività, pertanto risulta esservi un saldo negativo di 895 aziende, indicatore questo del permanere di una sostanziale situazione di crisi del comparto.
La spesa media complessiva mensile di pane e cereali è pari a poco più di 73 euro a famiglia.*

*E' in vigore la nuova legge sull'omicidio stradale, la numero 41 del 23 marzo 2016.
Con le nuove misure l'omicidio stradale è diventato un reato a sé, in particolare, da un lato, resta la pena già prevista oggi da 2 a 7 anni di carcere nell'ipotesi base, quando cioè la morte sia stata causata per violazione del codice della strada, dall'altro, ora, la sanzione penale può aumentare fino a 10 anni di reclusione nei casi di guida in stato di ebbrezza o sotto l'effetto di droghe e aumentare ancora della metà se a morire è più di una persona, in tale caso si può arrivare fino a 18 anni di carcere.*

*Decisione dell'Unione Europea sul pane trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare a norma del regolamento UE n. 258/97.
Lo scopo del trattamento con raggi UV è quello di aumentare il contenuto di vitamina D nel pane che comporterebbe un valore nutritivo di quest'ultimo significativamente differente dal pane cotto con i metodi tradizionali.
L'11 giugno 2015 l'EFSA ha concluso che il pane arricchito con vitamina D mediante trattamento UV è sicuro alle condizioni e uso proposte.*

Soffermandoci per un attimo sulla geografia del pane, viene subito all'attenzione il Pane della Valle d'Aosta dal sapore aromatico, piuttosto marcato, con un retrogusto dolce sebbene all'inizio anche lievemente acidulo. Esso è caratterizzato dalla preparazione con la farina di segale, il cereale più usato per il pane in Europa dopo il grano. Ha una mollica compatta, una crosta dura e sottile e viene spesso aromatizzato con semi di cumino, il colore è generalmente brunato.

L'Italia candida la pizza a Patrimonio dell'Umanità UNESCO, la Commissione Italiana per l'UNESCO si è espressa dopo aver valutato una petizione che ha raccolto 800.000 firme nel mondo. Ora il dossier sarà trasmesso all'UNESCO la cui decisione definitiva sarà presa a Parigi nel 2017.

In previsione dell'apertura del tavolo per il prossimo rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro ASSIPAN della panificazione, il Gruppo Tecnico ASSIPAN ha iniziato in questo mese il lavoro di analisi dell'attuale testo e delle future proposte, sempre con l'obiettivo primario della tutela delle imprese di panificazione.

*Mercoledì 27 aprile 2016 a Livorno si è svolta l'Assemblea dei Panificatori Assipan della Provincia di Livorno. Hanno partecipato ai lavori anche il Presidente Nazionale Assipan, uno dei Vice Presidenti Nazionali, il Coordinatore Nazionale e il Segretario Regionale della Toscana.
Oltre a dibattere dei principali temi di attualità che riguardano la categoria, si sono poste le basi per il rilancio organizzativo della nuova struttura sindacale.*

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati